

► SE INICIA LA TEMPORADA DE LA SIDRA

Sin miedo a las 'vacas locas'

Miguel Zapiain aseguró que los sidreros no están especialmente preocupados por la encefalopatía espongiforme bovina, el llamado mal de las vacas locas, a pesar de que la chuleta de esta res es uno de los platos de consumo obligado en las degustaciones que se hacen durante estos meses en las sidrerías vascas. «En todo caso el miedo lo deberíamos haber tenido antes —no sólo nosotros, también los consumidores—. Ahora que se están haciendo todo tipo de análisis con una gran rigurosidad es cuando hay que estar más tranquilo», señaló. «Nosotros, en general, trabajamos con una carne de gran calidad y que nos da todas las garantías. No estamos en absoluto preocupados», añadió, opinión que compartían los sidreros reunidos ayer en Astigarraga.

La temporada de degustación de sidra al txotx (directamente de la kupela) se prolongará este año hasta Semana Santa. Durante estos días, y a partir de mañana, se espera la visita a las sidrerías guipuzcoanas —ubicadas en su mayor parte en la zona de Astigarraga— de miles de personas, muchas de las cuales se trasladan en autobús desde otros territorios vascos, para evitar conducir después de la abundante comida y copiosa bebida.

Una sidra sin mucho cuerpo, pero alegre, de fácil y agradable beber, que en buena lógica manifestará su plenitud en la botella».

60% de manzana vasca

Los sidreros dieron ayer a conocer otros datos de la producción de la sidra. Así, aproximadamente un 60% de la cosecha del 2000 se ha elaborado con manzana procedente de Euskal Herria. El resto se trae de la cornisa cantábrica

JOANE SOMARRIBA CICLISTA, GANADORA DE UN TOUR Y DOS GIROS

«Es la mejor que he probado»

JAVIER MEAURIO

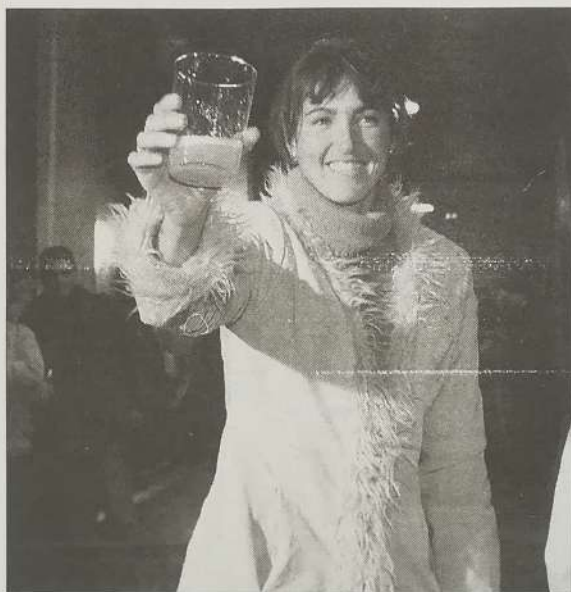
Joane Somarriba (Gemika, 1972), llegó a las tres de la mañana de ayer miércoles a su domicilio de Gatika, tras abandonar por unas horas la concentración con el equipo ciclista italiano Alfa-Lum en la localidad alicantina de Calpe. Después se levantó a tiempo para estar al mediodía en el Ayuntamiento de Astigarraga y en la sidrería Petritegi, donde, sin mostrar ningún síntoma de cansancio, y pegada a su eterna sonrisa, se mostró agradecida por haber sido invitada a protagonizar la apertura del txotx de una nueva temporada sidrera.

—¿De dónde viene esa relación entre Joane Somarriba y el mundo de los sidreros?

—Bueno, yo no tenía ningún contacto con ellos. La verdad es que les conocí el pasado otoño, cuando me entregaron en el Kursaal el premio Kalitatea del Gobierno Vasco. Luego me propusieron abrir el primer txotx de la temporada.

—¿Y usted aceptó enseguida, o se lo tuvo que pensar?

—Enseguida, ya que es un producto natural y nuestro y me



MIKEL FRAILE

Joane Somarriba levanta el primer vaso oficial de sidra del 2001.

siento orgullosa de aportar algo para potenciar esta bebida.

—¿Le gusta de verdad la sidra, o lo tiene que decir ahora por compromiso?

—No, no. Me gusta mucho, demasiado. Yo antes era aficionada a los buenos vinos tintos, a los vinos de reserva, pero a mi suegro le gusta la sidra, y culti-

va manzanos y prepara la bebida en un pequeño terreno que tiene en Galdakao. Allí me he aficionado. Y la verdad es que con una comida entra tan bien, que bebes demasiado y luego te das cuenta que también pega un poquito (risas...).

—¿Qué le ha parecido la sidra de este año, que acaba de probar?

—Muy, muy rica. La mejor que he probado. Que no se enfade, pero supera con creces a la de mi suegro, que es bastante más ácida. Esta tiene muchísimo sabor. Creo que tendré que pensar muy seriamente en llevarme un poco de esta sidra en el bidón de la bicicleta. A lo mejor me ayuda a ganar otro Tour este año (más risas).

—¿Y el hecho de que haya sido la primera mujer que ha protagonizado la apertura de la primera kupela de la temporada, ha sido un motivo más de satisfacción?

—Sí, me ha hecho mucha ilusión, y sobre todo que este papel lo representarán antes personas y deportistas de la categoría de Miguel Indurain, Julián Retegi o José Mari Bakero, entre otros.

y de países como Francia, sobre todo de la región de Normandía. En la zona de Astigarraga se estima una producción de unos cinco millones de litros para ser consumidos tanto en el txotx (entre un 5% y un 6%), como en botella durante este año.

A pesar de que la sidra va ganando mercados exteriores, el gremio de los sidreros reconoce que el 75% de la producción se consume en el País Vasco. «Este de

buscar mercados para la exportación, el tener una política común definida, es uno de los caminos que nos queda por recorrer».

Desde mañana, 'probaketak'

El periodo de degustación de la sidra al txotx —las llamadas probaketak—, comenzará mañana viernes, víspera de San Sebastián. Con respecto a los precios, Zapiain indicó que «cada bodega lleva una política diferente, pero la tradi-

cional tortilla de bacalao, la chuleta, las nueces, el queso, el membrillo y la sidra pueden costar alrededor de las 3.000-3.500 pesetas por persona. La botella comercializada costará algo más de las 200 pesetas, aunque aquí también cada sidrero marca sus propios precios».

En un acto previo a la apertura del txotx Joanes Somarriba recibió en el Ayuntamiento de Astigarraga, y en presencia de la al-

caldesa Eli Laburu, un plato grabado, obsequio de los sidreros.

El técnico de Desarrollo Pomológico de la Diputación de Gipuzkoa, Iñaki Larrañaga, informó que durante el pasado año el ente foral ha subvencionado la plantación de 4.884 manzanos, invirtiendo 2.337.900 pesetas. Con respecto a las subvenciones que se destinan al tercer año de la plantación, la Diputación ha dedicado 2.074.100 pesetas.